Gebrauchsanleitung
ab Seite 3 — DE

Instruction manual
starting on page 8 — GB

Mode d'emploi
à partir de la page 12 — FR

Handleiding
vanaf pagina 16 — NL

Z 04174_DE-GB-FR-NL_V3

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 1 16.01.13 10:20

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 2 16.01.13 10:20

Inhalt

Sicherheitshinweise ____ 4
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch ____ 4
- Verletzungsgefahren ____ 4
- Der richtige Umgang mit dem Artikel ____ 4
- Gewährleistungsbestimmungen ____ 5

Lieferumfang ____ 5

Vor dem ersten Gebrauch ____ 5
- Lieferumfang auspacken ____ 5
- Griffe montieren ____ 5
- Artikel reinigen ____ 6

Reinigung und Aufbewahrung ____ 6

Entsorgung ____ 6

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für die Induktions-Eckpfanne entschieden haben.

Für eine energieeffiziente Zubereitung empfehlen wir Ihnen, ein Kochfeld entsprechend der Pfannengröße zu wählen. Und noch ein Tipp: Wenn Sie vor dem ersten Gebrauch einen Tropfen Öl in der Pfanne mit einem Papier-Küchentuch verteilen, werden Sie Ihre Speisen auch mit wenig Öl oder Fett in der Pfanne zubereiten können!

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

Sollten Sie Fragen haben, besuchen Sie unsere Webseite:

www.service-shopping.de

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Artikels die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Artikels ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!
Im Rahmen unserer ständigen Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Der Artikel ist für Lebensmittel geeignet.

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 3 16.01.13 10:20

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ❒ Dieser Artikel ist zum Zubereiten von Speisen auf allen gängigen Herdarten (Gas-, Elektro-, Induktionsherd) bestimmt.
- ❒ Der Artikel ist **nicht** zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- ❒ Der Artikel ist zur Verwendung im Backofen bis 180 °C geeignet.
- ❒ Der Artikel ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- ❒ Nutzen Sie den Artikel nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Verletzungsgefahren

- ❒ Achtung Erstickungsgefahr! Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.
- ❒ Achtung Verbrennungsgefahr! Die Pfanne und der Deckel werden bei Gebrauch heiß. Fassen Sie die beiden Teile ausschließlich an den Griffen an. Verwenden Sie ggf. Küchenhandschuhe.
- ❒ Achtung Verbrennungsgefahr! Seien Sie unbedingt vorsichtig im Umgang mit heißem Fett und Öl. Tragen Sie die Pfanne niemals durch die Küche, wenn das Fett bzw. Öl in der Pfanne noch heiß ist.
- ❒ Achtung Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Pfanne und den Deckel vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- ❒ Im Brandfall: Löschen Sie Öl **nicht** mit Wasser, sondern ersticken Sie die Flammen mit einer Decke o. Ä.!

Der richtige Umgang mit dem Artikel

- ❒ Vermeiden Sie ein Überhitzen der Pfanne im leeren Zustand. Die Antihaftbeschichtung der Pfannen kann durch Überhitzen beschädigt werden. Beachten Sie, dass die Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden höher ist als bei anderen Herdarten. Lassen Sie die Pfanne während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- ❒ Ein Überhitzen der Pfanne kann zum Verbrennen der Antihaftbeschichtung und zu Rauchentwicklung führen. Schalten Sie in diesem Fall den Herd sofort aus und sorgen Sie für ausreichende Raumbelüftung.
- ❒ Aufgrund der elektromagnetischen Eigenschaften von Induktionsherden und Induktionskochgeschirr kann es zu Geräuschentwicklungen kommen. Diese Geräusche sind technisch bedingt und stellen keinen Defekt des Herdes oder der Pfannen dar.
- ❒ Überprüfen Sie den Pfannenboden vor jeder Benutzung auf Beschädigungen! Verwenden Sie eine Pfanne nicht, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf dem Pfannenboden befinden. Diese könnten das Kochfeld beschädigen.
- ❒ Schieben Sie die Pfanne nicht über das Kochfeld. Das Kochfeld könnte zerkratzt werden.
- ❒ Lassen Sie die Pfanne und den Deckel nicht fallen und setzen Sie diese keinen starken Stößen aus, um Schäden am Artikel zu vermeiden.
- ❒ Verwenden Sie zum Braten und Kochen nur geeignete Koch- und Bratutensilien, wie z.B. Pfannenwender oder Kochlöffel.

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 4 16.01.13 10:20

Hinweis: Eine Verwendung von Metallküchenhelfern ist möglich. Für eine besonders lange Lebensdauer Ihres Pfannen- und Kochgeschirrs empfehlen wir jedoch die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff.

❒ Schütten Sie niemals kaltes Wasser in die Pfanne oder auf den Deckel, wenn diese noch heiß sind. Die Beschichtung könnte aufplatzen oder das Glas könnte zerspringen.

Gewährleistungsbestimmungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Lieferumfang

- 1 Keramik Eckpfanne, ca. 28 x 28 cm (induktiv wirksamer Bodenurchmesser: ca. 18 cm)
- 2 Pfannengriffe
- 2 Edelstahlabdeckungen
- 1 Glasdeckel
- 1 Deckelgriff (Knauf)
- 1 Abdeckscheibe
- 1 Gummidichtung
- 1 Unterlegscheibe
- 3 Schrauben (2x Kreuzschlitz, klein; 1x Kreuzschlitz, groß)

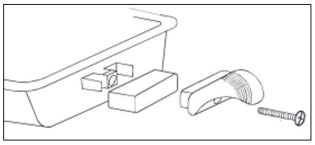
Vor dem ersten Gebrauch

Lieferumfang auspacken

Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht (!), sondern kontaktieren Sie den Kundenservice.

Griffe montieren

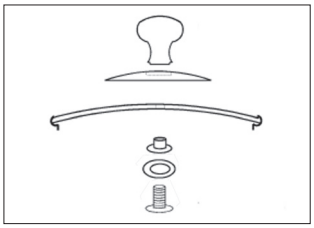
Pfanne



1. Setzen Sie die Edelstahlabdeckungen auf die Halterungen an der Pfanne.
2. Setzen Sie dann die Pfannengriffe auf die Abdeckungen und schrauben Sie die Griffe mit den kleinen Kreuzschlitzschrauben handfest.

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 5 16.01.13 10:20

Glasdeckel



1. Setzen Sie den Deckelgriff (Knauf) zusammen mit der Abdeckscheibe von oben auf den Deckel.
2. Schrauben Sie den Deckelgriff (Knauf) und die Abdeckscheibe von unten mit der Gummidichtung, der Unterlegscheibe und der großen Kreuzschlitzschraube fest.

Artikel reinigen

Die Pfanne und der Deckel können mit Produktionsrückständen behaftet sein. Kochen Sie die Pfanne deshalb vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus und reinigen Sie die Pfanne und den Deckel anschließend gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Reinigung und Aufbewahrung

ACHTUNG!

- ❒ Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Pfanne und den Deckel vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- ❒ Schütten Sie niemals kaltes Wasser in die Pfanne oder auf den Deckel, wenn diese noch heiß sind. Die Beschichtung könnte aufplatzen oder das Glas könnte zerspringen.
- ❒ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Beschichtung beschädigen.
- ❒ Die Pfanne und der Deckel können mit Produktionsrückständen behaftet sein. Kochen Sie die Pfanne deshalb vor dem ersten Gebrauch mit Wasser aus und reinigen Sie die Pfanne und den Deckel anschließend gründlich.

- Reinigen Sie die Pfanne und den Deckel nach jedem Gebrauch mit mildem Reinigungsmittel und warmem Wasser.
- Die Pfanne und der Deckel sind spülmaschinengeeignet. Oftmaliges Reinigen mit Spülmitteln in der Spülmaschine kann jedoch die Beschichtung der Pfanne angreifen sowie Beschlagteile beeinträchtigen.
- Lassen Sie die Pfanne und den Deckel vollständig trocknen, bevor Sie die beiden Teile an einem trockenen, sauberen Ort lagern.

Entsorgung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie auch den Artikel umweltgerecht. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 6 16.01.13 10:20

Kundenservice / Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct. / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen.

Alle Rechte vorbehalten.

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 7 16.01.13 10:20

GB

Contents

Safety instructions _____ 9
- Proper use _____ 9
- Risks of injury _____ 9
- Proper handling of the product _____ 9
- Warranty conditions _____ 10

Product contents _____ 10

Prior to first use _____ 10
- Unpack product contents _____ 10
- Mount the handles _____ 10
- Clean the article _____ 10

Cleaning and storage _____ 11

Disposal _____ 11

Dear Customer,

We are delighted that you have decided on the induction square pan.

For an energy-efficient preparation it is recommended to choose a hob that corresponds to the pan size. One more tip: If you distribute a drop of oil in the pan using kitchen roll before first use, you can prepare your meals with just a small amount of oil or fat in the pan!

We wish you plenty of success and hope that you enjoy delicious meals to come!

If you have any questions, please visit our website:

www.service-shopping.de

Prior to using the product for the first time, please carefully read through the operating instructions and store them in a safe place. The instructions are to accompany the product when passed on to others. The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions has not been observed!

As part of ongoing development, we reserve the right to alter products, packaging or enclosed documentation at any time.

All safety notices are marked with this symbol. Please carefully read through and obey the safety notices in order to avoid injury to persons and property.

The product is suitable for use with food.

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 8 16.01.13 10:20

Safety instructions

Proper use

- ❒ This product is designed for preparing foods on all conventional stove types (gas, electrical, induction stove).
- ❒ The product is **not** suitable for use in the microwave.
- ❒ The product is suitable for use in the oven up to 180 °C.
- ❒ The product is designed for private use and is not intended for commercial use.
- ❒ Only use the product as instructed. Any other use is deemed improper.

Risks of injury

- ❒ Attention! Danger of suffocation! Keep children and pets away from the packaging.
- ❒ Attention! Burn hazard! The pan and lid become hot during use. Only take hold of those two parts by the handles. If necessary use kitchen gloves!
- ❒ Attention! Burn hazard! Be absolutely careful when handling hot fat and oil. Never carry the pan through the kitchen if the fat or oil in the pan is still hot.
- ❒ Attention! Burn hazard! Allow the pan and the lid to cool off completely before cleaning them.
- ❒ In case of fire: Do **not** extinguish the flames with water but with a blanket or the like!

Proper handling of the product

- ❒ Avoid overheating the pan when they are empty. Overheating the pan may cause damage to the non-stick coating. Keep in mind that induction stoves have a higher heating right than other stove types. Never leave the pans unattended during use.
- ❒ Overheating the pan may cause burning of the non-stick coating and generation of smoke. In this case, switch off the stove immediately and ensure adequate ventilation.
- ❒ Noises can be generated due to the electromagnetic characteristics of induction stoves and induction cookware. These noises are caused by the technical design of the induction stove and induction cookware and are no signs of malfunction.
- ❒ Check the bottom of the pan for damages prior to every use! Do not use the pan in case the bottom is scratched, damaged or uneven. The hob could get damaged.
- ❒ Do not slide a pan across the hob. The hob could be scratched.
- ❒ Do not allow the pan and the lid to fall and do not subject them to strong percussions in order to avoid damage to the product.
- ❒ Only ever use suitable cooking and frying utensils such as spatulas or wooden cooking spoons for cooking and frying.
  Note: It is possible to use metal kitchen aids. However, to ensure a particularly long useful service life for your pans and kitchenware, we recommend the use of kitchen aids made of wood or plastic.
- ❒ Never pour cold water into the pan or onto the lid when they are still hot. This could cause the coat to rupture or the glass to shatter.

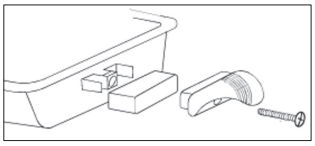
04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 9 16.01.13 10:20

Warranty conditions
Defects arising due to improper handling, damage or attempts to repair are excluded from the warranty. This also applies to normal wear and tear.

Product contents
- 1 ceramic square pan, approx. 28 x 28 cm (effective diameter for induction: approx. 18 cm)
- 2 pan handles
- 2 stainless steel covers
- 1 glass lid
- 1 lid handle (knob)
- 1 cover plate
- 1 rubber seal
- 1 washer
- 3 screws (2x crosshead, small; 1 x crosshead, large)

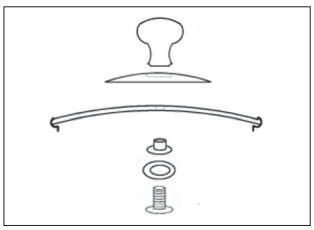
Prior to first use
Unpack product contents
Unpack all parts and make sure that the product contents are complete (see chapter "Product contents") and check for any damages from transport. If you identify damage to the components, do not use them(!). Instead contact our customer service centre.

Mount the handles
Pan



1. Place the stainless steel covers on the brackets of the pan.
2. Then place the pan handles on the covers and fix the handles with the small crosshead screws until hand-tight.

Glass lid



1. Place the lid handle (knob) together with the cover plate on the lid from above.
2. Screw the lid handle (knob) and the cover plate into place from below using the rubber seal, the washer and the large crosshead screw until tight.

Clean the article
Production residue may be stuck to the pan and the lid. Therefore boil out the pan with water before first use and then clean the pan and the lid thoroughly (see chapter "Cleaning and storage").

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 10 16.01.13 10:20

Cleaning and storage

ATTENTION!

- ❒ Burn hazard! Allow the pan and the lid to cool off completely before cleaning them.
- ❒ Never pour cold water into the pan or onto the lids when they are still hot. This could cause the coat to rupture or the glass to shatter.
- ❒ Do not use any scouring or abrasive cleaners or cleaning pads to clean the product. They may damage the coat.
- ❒ Production residue may be stuck to the pan and the lid. Therefore boil out the pan with water before first use and then clean the pan and the lid thoroughly.

- Clean the pan and the lid with warm water and a mild detergent immediately after every use.
- The pan and lid are suitable for the dishwasher. However, frequent cleaning with rinsing agents in the dishwasher may affect the pan coat and impact the fitting parts.
- Let the pan and the lit dry completely before storing the two parts in a dry, clean place.

Disposal

The packaging material can be recycled. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available for the recyclable material collection-service.

Dispose of the product in an environmental-friendly manner. For more information, please contact the administration in your community.

Customer service/importer:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Calls subject to a charge.

All rights reserved.

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 11 16.01.13 10:20

FR

Sommaire

Consignes de sécurité ____ 13
- Utilisation adéquate ____ 13
- Risques de blessure ____ 13
- Manipulation correcte de l'article ____ 13
- Dispositions de la garantie ____ 14

Contenu de la livraison ____ 14

Avant la première utilisation ____ 14
- Deballer la livraison ____ 14
- Montez les poignées ____ 14
- Nettoyez l'article ____ 15

Nettoyage et rangement ____ 15

Élimination ____ 15

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter la poêle carrée d'induction .

Pour préparer les aliments en économisant le plus possible d'énergie, nous vous recommandons de choisir une plaque de cuisson adaptée à la taille de la poêle. Encore un conseil : si, avant le premier emploi, vous répartissez une goutte d'huile sur la poêle avec un essuie-tout, vous pourrez préparer vos aliments avec un minimum d'huile ou de graisse !

Nous vous souhaitons que cette poêle vous donne entière satisfaction. Bon appétit !

Pour toutes questions, veuillez aller sur notre page Web :

www.service-shopping.de

Avant la première utilisation de l'article, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et conservez-le bien. Si vous cédez l'article à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées !

Dans le cadre de l'évolution constante de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, l'emballage ou les notices.

Toutes les consignes de sécurité sont marquées de ce symbole. Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en aux consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels et matériels.

L'article convient aux aliments.

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 12 16.01.13 10:20

Consignes de sécurité

Utilisation adéquate

- ❒ Cet article est destiné à préparer des aliments sur n'importe quelle sorte de cuisinière (au gaz, électrique ou à induction).
- ❒ L'article **ne** convient **pas** aux fours à micro-ondes.
- ❒ L'article convient aux fours jusqu'à 180 °C.
- ❒ L'article est destiné à un usage privé, pas à un usage commercial.
- ❒ Veuillez n'utiliser l'article que comme décrit dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions.

Risques de blessure

- ❒ Attention, risque d'asphyxie ! Tenez les enfants et les animaux éloignés du matériel d'emballage.
- ❒ Attention, risque de brûlure ! La poêle et le couvercle sont très brûlants pendant l'utilisation. Saisissez uniquement ces deux pièces par les poignées.
- ❒ Attention, risque de brûlure ! Soyez impérativement prudent avec la graisse et l'huile chaude. Ne transportez jamais la poêle dans la cuisine lorsque la graisse ou l'huile dans la poêle est encore chaude.
- ❒ Attention, risque de brûlure ! Laissez entièrement refroidir la poêle et le couvercle avant de les nettoyer.
- ❒ En cas d'incendie : **N**'éteignez **pas** le feu avec de l'eau, mais avec une couverture etc. !

Manipulation correcte de l'article

- ❒ Évitez chauffer la poêle à vide. En chauffant la poêle, le revêtement antiadhésif peut être endommagé. Veuillez vous noter, qu'une cuisinière à induction chauffe plus rapidement qu'un autre type de cuisinière. Ne laissez pas le poêle sans surveillance pendant l'utilisation.
- ❒ Le chauffage de la poêle peut conduire à la brûlure du revêtement antiadhésif et au dégagement de fumée. Dans ce cas, éteignez immédiatement la cuisinière et aérez soigneusement.
- ❒ Les propriétés électromagnétiques des cuisinières à induction et des gamelles à induction peuvent conduire au développement de bruit. Ces bruits sont dûs aux facteurs techniques et ne sont pas un signe de dysfonctionnement de la cuisinière ou des poêles.
- ❒ Avant chaque utilisation côntrolez si le fond de la poêle est endommagée! N'utilisez pas la poêle si le fond montre des éraflures, des griffures ou des inégalités. La table de cuisson pourrait se rayer.
- ❒ Ne faites pas glisser une poêle sur la table de cuisson. Celle-ci pourrait se rayer.
- ❒ Ne laissez pas tomber la poêle et le couvercle et ne les exposez pas à de forts chocs pour éviter l'endommagement de l'article.
- ❒ Pour cuisiner, utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine appropriés, comme par exemple des spatules et cuillères à revêtement adéquat.
  Conseil : vous pouvez utiliser des ustensiles en métal. Toutefois, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles en bois ou en caoutchouc, ceux-ci préservant mieux la durée de vie de vos poêles et casseroles.

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 13 16.01.13 10:20

❒ Ne versez jamais d'eau froide dans la poêle ou sur le couvercle tant qu'ils sont encore chauds. Le revêtement ou le verre pourrait éclater.

Dispositions de la garantie

Sont exclus de la garantie tous les défauts causés par une manipulation non appropriée, par un dommage ou par des tentatives de réparation. Ceci est aussi valable pour l'usure normale.

Contenu de la livraison

- 1 poêle carrée céramique, env. 28 x 28 cm (diamètre effective pour l'induction : env. 18 cm)
- 2 poignées de poêle
- 2 protections en acier inox
- 1 couvercle en verre
- 1 poignée de couvercle (bouton)
- 1 disque de protection
- 1 joint en caoutchouc
- 1 rondelle
- 3 vis (2x cruciforme, petites ; 1 x cruciforme, grande)

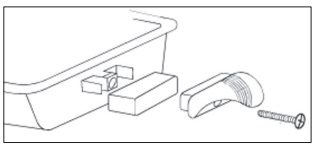
Avant la première utilisation

Deballer la livraison

Déballez toutes les parties et vérifiez si la livraison est complète (voir chapitre « Contenu de la livraison ») et si elle comporte des dommages de transport. Si des éléments présentent des dommages, veuillez ne pas les utiliser (!) mais contactez le service après-vente.

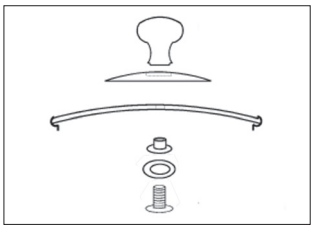
Montez les poignées

Poêle



1. Posez les protections en acier inox sur les supports de la poêle.
2. Posez ensuite les poignées de la poêle sur les protections et serrez les poignées à la main à l'aide des petites vis cruciformes.

Couvercle en verre



1. Par le haut, posez la poignée du couvercle (bouton) avec le disque de protection sur le couvercle.
2. Par en bas, vissez la poignée du couvercle (tête) et le disque de protection avec le joint en caoutchouc, la rondelle et la grande vis cruciforme.

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 14 16.01.13 10:20

Nettoyez l'article
La poêle et le couvercle peuvent comporter des résidus de production. Pour cela, rincez la poêle à l'eau bouillante avant le premier emploi et nettoyez soigneusement la poêle et le couvercle (voir chapitre « Nettoyage et rangement »).

Nettoyage et rangement

ATTENTION !

- ❒ Risque de brûlure ! Laissez entièrement refroidir la poêle et le couvercle avant de les nettoyer.
- ❒ Ne versez jamais d'eau froide dans la poêle ou sur le couvercle tant qu'ils sont encore chauds. Le revêtement ou le verre pourrait éclater.
- ❒ Pour nettoyer, n'utilisez aucun détergent ni serviette de nettoyage agressif ou abrasif. Ceux-ci pourraient endommager le revêtement.
- ❒ La poêle et le couvercle peuvent comporter des résidus de production. Pour cela, rincez la poêle à l'eau bouillante avant le premier emploi et nettoyez soigneusement la poêle et le couvercle.

- Nettoyez la poêle et le couvercle directement après chaque utilisation avec un liquide vaisselle doux et de l'eau chaude.
- La poêle et le couvercle peuvent être lavés en lave-vaisselle. Néanmoins, un nettoyage réitéré dans le lave-vaisselle avec des produits vaisselle peut attaquer le revêtement ainsi altérer les pièces de raccord.
- Laissez sécher entièrement la poêle et le couvercle avant de ranger les deux pièces dans un lieu sec et propre.

Élimination

Le matériel d'emballage peut être réutilisé. Il faut mettre l'emballage au rebut en respectant l'environnement et l'apporter au service de collecte de matières recyclables. Éliminez également l'article en respectant l'environnement. De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

Service après-vente / Importateur :
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne
Tél. : +49 38851 314650 *)

*) Appel payant.

Tous droits réservés.

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 15 16.01.13 10:20

NL

Inhoud

Veiligheidsinstructies ____ 17
Reglementair gebruik ____ 17
Verwondingsgevaren ____ 17
De juiste hantering van het artikel ____ 17
Garantiebepalingen ____ 18
Leveringspakket ____ 18
Voor ingebruikname ____ 18
Pak het leveringspakket uit ____ 18
Monteer de grepen ____ 18
Reinig het artikel ____ 19
Reiniging en bewaring ____ 19
Verwijdering ____ 19

Geachte klant,

We zijn verheugd dat u de inductie-hoekpan hebt gekozen.

Voor een energiezuinige toebereiding raden we u aan, een kookveld overeenstemmend met de pangrootte te kiezen. En nog een tip: Als u voor het eerste gebruik met een stuk keukenpapier een druppel olie verdeelt over de pan, zult u uw gerechten ook met minder olie of vet in de pan kunnen toebereiden!

We wensen u veel succes en smakelijk eten!

Als u vragen hebt, surft u naar onze website:

www.service-shopping.de

Voordat u het artikel voor het eerst in gebruik neemt, dient u de handleiding zorgvuldig te lezen en goed te bewaren. Geeft u het artikel aan iemand anders, overhandig dan ook de handleiding. Producent en importeur zijn niet aansprakelijk, wanneer de gegevens in deze handleiding niet worden opgevolgd!
In het kader van onze voortdurende verdere ontwikkeling behouden we ons het recht voor, het product, de verpakking of de bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.

Alle veiligheidsinstructies zijn met dit symbool aangeduid. Lees ze aandachtig en houd u aan de veiligheidsinstructies om lichamelijk letsel en materiële schade te vermijden.

Het artikel is geschikt voor levensmiddelen.

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 16 16.01.13 10:20

Veiligheidsinstructies

Reglementair gebruik

- ❒ Dit artikel is bestemd voor het toebereiden van gerechten op alle gangbare soorten fornuizen (gas-, elektrisch fornuis, fornuis met inductie).
- ❒ Het artikel is **niet** geschikt voor het gebruik in de magnetron.
- ❒ Het artikel is geschikt voor het gebruik in de oven tot 180 °C.
- ❒ Het artikel werd ontworpen voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- ❒ Gebruik het artikel alleen zoals in de handleiding beschreven. Elk ander gebruik geldt als onreglementair.

Verwondingsgevaren

- ❒ Opgelet, verstikkingsgevaar! Houd kinderen en dieren weg van het verpakkingsmateriaal.
- ❒ Opgelet, verbrandingsgevaar! De pan en het deksel worden heet bij gebruik. Raak de beide delen uitsluitend aan de grepen aan.
- ❒ Opgelet, verbrandingsgevaar! Wees zeker voorzichtig bij de hantering van heet vet en hete olie. Draag de pan nooit door de keuken, als het vet resp. de olie in de pan nog heet is.
- ❒ Opgelet, verbrandingsgevaar! Laat de pan en het deksel volledig afkoelen, alvorens ze te reinigen.
- ❒ In geval van brand: Blus **niet** met water, maar verstik de vlammen met een deken of iets dergelijks!

De juiste hantering van het artikel

- ❒ Voorkom oververhitting van een pan. De antikleeflaag van pannen kan door oververhitting worden beschadigd. Let erop, dat een inductie-fornuis sneller is opgewarmd dan een ander fornuis-type. Laat de pannen tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- ❒ Een oververhitting van pannen kan leiden tot het verbranden van de antikleeflaag en tot rookontwikkeling. In dit geval, schakel het fornuis onmiddellijk uit en zorg voor een voldoende ventilatie.
- ❒ Op grond van elektromagnetische eigenschappen van inductie-fornuizen en inductie-kookgerei kan er geluid worden geproduceerd. Deze geluiden hebben technische oorzaken en zijn geen signaal voor defecten van het fornuis of de pannen.
- ❒ Controleer de panbodem voor elk gebruik op beschadingen! Gebruik de pan niet, wanneer u krassen, sleuven of oneffenheden op de panbodem vaststelt. Deze kunnen de kookplaat beschadigen.
- ❒ Schuif een pan niet over de kookplaat. Er kunnen krassen ontstaan op de kookplaat.Laat de pan en het deksel niet vallen en stel ze niet bloot aan hevige schokken, zodat schade aan het artikel wordt vermeden.
- ❒ Gebruik voor het bakken en koken alleen geschikt kookgerei , zoals keukenspatels of keukenlepels.
  Aanwijzing: gebruik van metalen keukengerei is mogelijk. Voor een bijzonder lange levens-

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 17 16.01.13 10:20

duur van uw potten en pannen raden wij echter het gebruik aan van keukengerei uit hout of kunststof.

❒ Doe nooit koud water in de pan of op het deksel, zolang deze nog heet zijn. De deklaag kan openbarsten of het glas kan stuk springen.

Garantiebepalingen

De garantie dekt geen gebreken die ontstaan door verkeerd gebruik, beschadiging of reparatiepogingen. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Leveringspakket

- 1 keramische hoekpan, ca. 28 x 28 cm (werkzame diameter voor de inductie: ca. 18 cm)
- 2 pangrepen
- 2 afdekkingen van roestvrij staal
- 1 glazen deksel
- 1 dekselgreep (knop)
- 1 afdekplaat
- 1 rubber dichting
- 1 sluitring
- 3 schroeven (2 x kruisgleuf, klein; 1 x kruisgleuf, groot)

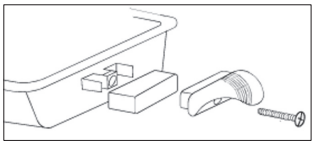
Voor ingebruikname

Pak het leveringspakket uit

Pak alle onderdelen uit en controleer het leveringspakket op volledigheid (zie hoofdstuk "Leveringspakket") en transportschade. Indien er bestanddelen beschadigd zouden zijn, gebruik ze dan niet (!), maar contacteer de klantenservice.

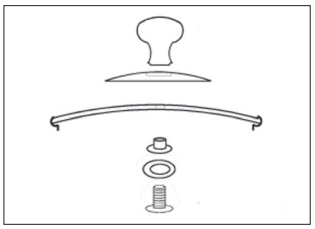
Monteer de grepen

Pan



1. Plaats de afdekkingen van roestvrij staal op de houders van de pan.
2. Plaats dan de pangrepen op de afdekkingen en schroef de grepen met de kleine kruisgleufschroeven stevig vast.

Glazen deksel



1. Plaats de dekselgreep (knop) samen met de afdekplaat vanboven op het deksel.
2. Schroef de dekselgreep (knop) en de afdekplaat van onderen met de rubber dichting, de sluitring en de grote kruisgleufschroef vast.

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 18 16.01.13 10:20

Reinig het artikel
Op de pan en het deksel kunnen eventuele productieresten zijn achtergebleven. Kook daarom voor het eerste gebruik water in de pan en reinig de pan en het deksel dan grondig (zie hoofdstuk “Reiniging en bewaring”).

Reiniging en bewaring

OPGELET!

- ❒ Verbrandingsgevaar! Laat de pan en het deksel volledig afkoelen, alvorens ze te reinigen.
- ❒ Doe nooit koud water in de pan of op het deksel, zolang deze nog heet zijn. De deklaag kan openbarsten of het glas kan stuk springen.
- ❒ Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze kunnen de deklaag beschadigen.
- ❒ Op de pan en het deksel kunnen eventuele productieresten zijn achtergebleven. Kook daarom voor het eerste gebruik water in de pan en reinig de pan en het deksel dan grondig (zie hoofdstuk “Reiniging en bewaring”).

- Reinig de pan en het deksel direct na elk gebruik met een mild detergent en warm water.
- De pan en het deksel zijn geschikt voor de reiniging in de vaatwasmachine. Frequente reiniging met detergenten in de vaatwasmachine kan echter de deklaag van de pan en ook het beslag aantasten.
- Laat de pan en het deksel volledig afkoelen, voordat u beide delen op een droge, schone plek opbergt.

Verwijdering

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen.

Verwijder het artikel ook op een milieuvriendelijke manier. Meer informatie vindt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

Klantenservice / Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Niet gratis.

Alle rechten voorbehouden.

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 19 16.01.13 10:20

04174_DE-GB-FR-NL_V3.indb 20 16.01.13 10:20